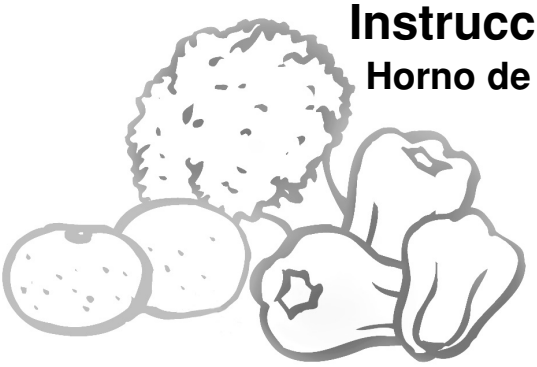
IP2429_38W30RP_Spa_00_090225 2009.2.25 16:01 Page 1

INVERTER

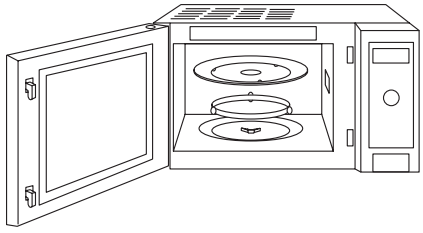
Panasonic

Instrucciones de Operación

Horno de microondas con dorador



Modelo: NN-GD568S



Información de seguridad

Precauciones .....Cubierta Interior-1
Instrucciones Importantes de seguridad 2-5
Instrucciones de instalación y de conexión a tierra 5-6
Precauciones de seguridad 7-8

Operación

Panel de Control.....12
Cómo comenzar a usar su horno.....13
Ajuste del reloj.....13
Seguro Para Niños 13
Selección de potencia y tiempo de cocción 14
Función de minuto automático 14
Función de mantener caliente 14
Función de Palomitas de Maíz.....15
Función de Más/Menos 15
Función de Descongelación Turbo Inverter 16
Consejos y Técnicas de Descongelación 16-17
Función de Recalentamiento Automático 18
Función de Cocción automática.....18
Gráfico de cocción por Automático 19

Operación

Función de dorado 20
Función de dorado Automático.....21
Gráfico de dorado automático.....21
Función de Cronómetro (Cronómetro de cocina/Cronómetro de reposo/ Comienzo tardío) 22
Consejos Rápidos 23-24
Características de los Alimentos 25
Técnicas para Cocinar 25-26
Guía rápida de Operación 29

Mantenimiento

Pedido de Accesorios, Libros, etc. 11
Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas 27
Antes de solicitar servicio técnico 28

Información General

Guía de Utensilios 9-10
Diagrama de Componentes del Horno....11
Especificaciones.....30
Registro del Usuario.....30

ANTES DE USAR ESTE HORNO, LEA ESTAS INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN EN SU TOTALIDAD.

F00038W30RP
iPress0209-1
Impreso en China

Información de Seguridad del Horno de Microondas

Su seguridad y la seguridad de otros es muy importante.

Hemos proporcionado mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Éste es el símbolo de alerta de seguridad, se utiliza para advertirle acerca de los peligros potenciales que pueden provocarle lesiones o la muerte, tanto a usted como a terceros. El símbolo de alerta de seguridad seguido de alguna de las siguientes palabras: PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN aparecerá delante de todo mensaje de seguridad. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — Puede sufrir una lesión grave o morir si no sigue las instrucciones de inmediato.

⚠ ADVERTENCIA — Puede sufrir una lesión grave o morir si no sigue las instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN — PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no es evitada, puede dar lugar a lesión de menor importancia o moderada.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo disminuir la posibilidad de lesionarse y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que puede resultar peligroso. Es importante no anular ni forzar los mecanismos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre el panel frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule basura o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

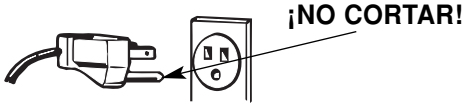
(c) No haga funcionar el horno si está dañado, es importante que la puerta del horno abra y cierre apropiadamente y no haya ningún daño en:
(1) la puerta (curvada),
(2) bisagras y seguro de la puerta (rotos o sueltos),
(3) sellos de la puerta y superficies de sellado.

(d) El horno no deberá ser ajustado ni reparado por ninguna persona, excepto el personal de servicio debidamente calificado.

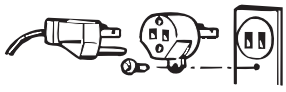
© Panasonic Artículos para el Hogar Hornos de Microondas de Shanghai 2008

PRECAUCIONES PARA EL USO DE SU HORNO DE MICROONDAS

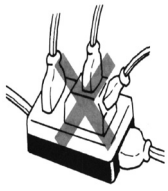
1. El horno debe ser conectado en un contacto aterrizado no menor de 20 A a 120 V ~ 60 Hz Es responsabilidad y obligación personal del consumidor en caso de no tenerlo, reemplazarlo por un contacto polarizado de 3 polos, como se muestra en la figura. NUNCA CORTAR EL POLO QUE ATERRIZA AL EQUIPO (PIERDE LA GARANTÍA).



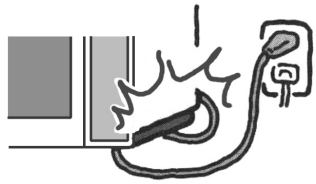
2. Una conexión temporal con un adaptador de 2 polos puede hacerse, siempre y cuando el tornillo de la cubierta esté aterrizado a la instalación eléctrica de la casa, montando el adaptador a la tapa del contacto. Si existe alguna duda de que el tornillo de la cubierta esté aterrizado, tiene que consultar a un electricista calificado.



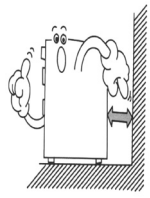
3. Asegúrese de limpiar las puntas de la clavija y verifique que esté bien conectado.
   Un falso contacto puede causar sobrecalentamiento y fuego lo cual es muy peligroso; extremar precauciones.

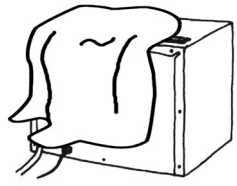


4. Si usa una extensión o cable largo:
   A. El calibre del cable deberá ser mayor o igual que la capacidad de consumo de corriente del horno (15 A mínimo).
   B. El cable de extensión deberá ser de tipo polarizado (cable de 3 polos).
   C. El cable de extensión deberá ser colocado de modo que no sea prensado.



5. No bloquear la ventilación del aire.
   Si es bloqueada la ventilación del aire durante la operación, el horno puede sobrecalentarse y quemarse.
   Cuando use algún trapo, franela o funda para cubrir el horno, las tomas y salidas del aire no deberán ser bloqueadas. También debe tener un espacio apropiado para la parte trasera y los costados, de 8 cm a 10 cm





Gracias por comprar este Horno de Microondas Panasonic.

Su horno de microondas es un artículo para cocinar y usted debe usarlo con tanto cuidado como usa una estufa o cualquier otro electrodoméstico para cocinar. Cuando utilice este electrodoméstico, debe tener precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA —Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones o exposición a excesiva energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS" específicas, que se encuentran abajo.
3. Este electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Conecte solamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra. Vea las "**INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA**" que se encuentran en la página 5.
4. Como cualquier otro electrodoméstico para cocinar, **NO DEJE** el horno desatendido cuando esté en uso.
5. Instale o ubique este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 5, 6.
6. **NO** cubra ni tape ninguna de las rendijas de este aparato.
7. **NO** almacene ni use este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca y similares.
8. Use este aparato sólo para los fines para los que fue hecho, tal como se describen en este manual. **NO** use sustancias químicas ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Tampoco introduzca productos no comestibles. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de sustancias químicas corrosivas en el calentamiento o la limpieza dañarán el producto y pueden provocar pérdidas de radiación.
9. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que vienen juntas al cerrar la puerta, use solamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o con tela suave.
10. **NO** permita a los niños usar este aparato, a menos que sean supervisados muy de cerca por un adulto. **NO** suponga que porque un niño haya dominado una habilidad en la cocina, puede cocinar todo.
11. **NO** use este electrodoméstico si tiene dañado el cordón o la clavija, si no está trabajando adecuadamente, o si se ha dañado o dejado caer.
12. **NO** sumergir en agua el cable ni la clavija.
13. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
14. **NO** deje el cordón colgando en el borde de la mesa o encimera.
15. Este aparato debe recibir mantenimiento sólo de personal calificado. Contacte al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar una revisión, reparación o un ajuste.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(continuación)

16. Algunos productos, tales como los huevos completos, con o sin cáscara, las botellas de cuello angosto y los contenedores sellados, por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
17. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
    (a) **NO** sobrecocine los alimentos. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
    (b) Quite los sujetadores de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
    (c) **Si el material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconecte el cable eléctrico o corte la energía en el interruptor (breaker) del fusible o del circuito.**
    (d) **NO** use la cavidad con propósitos de almacenaje. **NO deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.**
18. **Líquidos muy calientes**
    Los líquidos como agua, café o té pueden ser sobrecalentados abajo del punto de ebullición sin mostrar una ebullición ni signos de ésta. No siempre burbujean cuando el recipiente se retira del Microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN UNA EBULLICIÓN REPENTINA DEL LÍQUIDO MUY CALIENTE CUANDO SE INTRODUZCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
    (a) **REVUELVA EL LÍQUIDO ANTES Y DURANTE EL CALENTAMIENTO.**
    (b) **NO caliente agua y aceite, ni grasas juntas. La película de aceite atrapará vapor y puede causar una erupción violenta.**
    (c) **NO** utilice recipientes de lados rectos con cuello angosto.
    (d) Luego del calentamiento, deje el recipiente dentro del horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
19. **NO** cocine directamente sobre la bandeja giratoria. Éste puede quebrarse y provocar lesiones personales o daños al horno.
20. Los alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño no se deben utilizar ni en el horno de microondas ni en el dorador ya que pueden producir fuego o un riesgo de descarga eléctrica.
21. **NO** limpie con fibras metálicas. Pueden desprenderse partes de la fibra metálica y tocar las piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.
22. **NO** utilice productos de papel cuando el electrodoméstico esté funcionando en el modo de dorador.
23. **NO** almacene ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
24. **NO** cubra la parrilla ni otra parte del horno con papel aluminio. Esto causará recalentamiento del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso apropiado del horno lea las precauciones restantes de seguridad e instrucciones de operación.

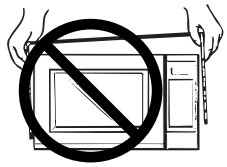
⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(continuación)

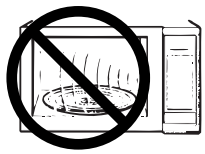
⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA:
NO quite el panel externo del horno. Las reparaciones se deben hacer solamente por una persona calificada del servicio.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS:
NO altere ni haga ajuste o reparación alguno a la puerta, al alojamiento del panel de control, interruptores cortacorriente de seguridad o a cualquier otra parte del horno.



PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO:



1. **NO** opere el horno vacío. La energía de microondas se reflejará continuamente a través del horno si no hay alimentos o agua presentes para absorber la energía. Esto puede provocar un recalentamiento y daño al electrodoméstico.
2. **NO** almacene materiales inflamables al lado del horno, o encima o adentro.
3. **NO** seque telas, periódicos u otros materiales en el horno, ni use papel de periódico o bolsas de papel para cocinar.
4. **NO** golpee el panel de control. Pueden causarle daños a los controles.
5. **NO** use productos de papel reciclado, a menos que en la etiqueta del papel se indique que puede ser utilizado en horno de microondas, ya que pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o incendios.

PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS:
Las **manoplas** para tomar artículos calientes siempre deben ser utilizadas cuando se retiren cosas del horno. El calor se transfiere de los alimentos CALIENTES a los contenedores para cocinar y de los contenedores a la bandeja de cristal. La bandeja de cristal puede estar muy CALIENTES después de sacar los contenedores para cocinar del horno.
La parrilla esta diseñada únicamente para uso del modo Dorador y estará caliente después de utilizar. Deberá tener cuidado a la hora de tomarla.

Bandeja giratoria de cristal

1. **NO** opere el horno sin el anillo giratorio y la bandeja de cristal en su lugar.
2. **NO** ponga a funcionar el horno sin la bandeja giratoria de cristal ensamblada completamente en el cubo de la impulsión. El cocinar de manera incorrecta podría resultar en daños al horno. Verifique que la bandeja giratoria de cristal esté colocada correctamente y observe que la rotación sea apropiada cuando presione Encender. **Nota:** La bandeja giratoria puede dar vuelta en cualquier dirección.
3. Utilice solamente la bandeja giratoria diseñada específicamente para este horno. **NO** substituya por ningún otro plato giratorio.
4. Si la bandeja giratoria esta caliente, permita que se enfríe antes de limpiarla o de colocarla en agua.
5. **NO** cocine directamente en la bandeja giratoria. Coloque siempre el alimento en un plato seguro para microondas o en una parrilla sobre un plato seguro para microondas o en el plato metálico provisto con el horno.
6. Si el alimento o el utensilio en la bandeja giratoria toca las paredes del horno, ocasionará que deje de moverse, por lo tanto, la bandeja de cristal rotará automáticamente en la dirección opuesta.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(continuación)

Anillo Giratorio

1. El anillo giratorio y el piso del horno se deben limpiar con frecuencia para evitar ruido excesivo.
2. Siempre vuelva a colocar el anillo giratorio y la bandeja de cristal en sus posiciones apropiadas.
3. El anillo giratorio se debe utilizar siempre para cocinar junto con la bandeja de cristal.

⚠ INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y DE CONEXIÓN A TIERRA

Examine Su Horno

Desempaque el horno, quite todo el material de empaque y examine que su horno no tenga ningún daño, tal como abolladuras, seguros de la puerta rotos o resquebrajaduras en la puerta. Notifique inmediatamente a su distribuidor si el horno está dañado. **NO** instale el horno si está dañado.

Ubicación del Horno

1. El horno debe ser colocado en una superficie plana y estable. Coloque la superficie delantera de la puerta a 7,6 cm (3-pulgadas) o más del borde superior de la encimera para evitar inclinar accidentalmente el horno de microondas durante su uso normal. Para su operación apropiada, el horno debe tener suficiente corriente de aire. Deje 7,6 cm (3-pulgadas) de espacio de ambos lados del horno y 2,5 cm (1-pulgada) de espacio en la parte superior del horno.
   (a) **NO** bloquee los orificios de ventilación. Si es bloqueada la ventilación del aire durante la operación, el horno puede sobrecalentarse y quemarse.
   (b) **NO** coloque el horno cerca de una superficie húmeda caliente, tal como una estufa de gas o eléctrica o de un lavavajillas.
   (c) **NO** haga funcionar el horno cuando la humedad del lugar es excesiva.
2. El Horno ha sido fabricado para uso doméstico sobre encimeras únicamente; debe ser instalado a 916 mm (36 pulgadas) o más alto del nivel del piso. No fue construido para funcionar empotrado, ni construido o probado para su uso en ningún tipo de vehículo terrestre, marítimo o de uso comercial.

Instalación

NO bloquee los orificios de ventilación. Si se bloquean durante la operación, el horno puede recalentarse. Si esto sucede, un dispositivo de seguridad térmica apagará el horno y permanecerá inoperable hasta que se haya enfriado.

⚠ INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y DE CONEXIÓN A TIERRA

(continuación)

⚠ ADVERTENCIA —EL USO INAPROPIADO DE LA CLAVIJA PARA CONEXIÓN A TIERRA PUEDE RESULTAR EN RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.
Consulte a un electricista calificado o a una persona de servicio técnico si las instrucciones de conexión a tierra no se comprenden completamente o si existen dudas sobre si el electrodoméstico está apropiadamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use solamente cable de extensión trifilar que tenga una clavija polarizada de tres entradas para conectar a tierra, y un receptor de tres ranuras que acepte la clavija del aparato. La potencia especificada en el cable de conexión debe ser igual o mayor a la potencia eléctrica del electrodoméstico.

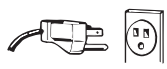
Instrucciones de Conexión a Tierra

ESTE APARATO DEBE SER CONECTADO A TIERRA. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica proporcionando una línea de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable y clavija para conexión a tierra. La clavija debe ser conectada en un receptor que esté instalado adecuadamente y conectado a tierra.

- **Enchufe en la conexión correctamente instalada y puesta a tierra de 3 entradas.**
- **NO quite la pata de conexión a tierra.**
- **NO utilice adaptador.**

Suministro Eléctrico

1. Se provee un cable de suministro eléctrico corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Juegos de cable más largos o extensiones están disponibles y pueden utilizarse con cuidado. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera.
3. Si se usa un cable más largo o extensión, (1) la potencia eléctrica marcada en el juego de cordón o extensión debe ser al menos la misma potencia eléctrica del electrodoméstico, (2) el cable de extensión debe ser trifilar del tipo de conexión a tierra, y (3) el cordón más largo debe ser arreglado de tal forma que no caiga sobre la encimera o mesa donde pueda ser jalado por niños o alguien pueda tropezarse accidentalmente.



Requerimientos de cableado

El horno debe estar en un CIRCUITO SEPARADO. Ningún otro aparato debe compartir el circuito con el horno. Si lo comparte, el fusible del circuito puede quemarse, el disyuntor puede cortar la energía o la comida puede cocinarse más lento que en los tiempos recomendados en este manual. El horno debe ser conectado en un enchufe a tierra de al menos 20 A, 120 V ~ 60 Hz. Si hubiera disponible un enchufe estándar de 2 entradas, será responsabilidad y obligación del consumidor reemplazarlo por un enchufe a tierra de 3 entradas. El voltaje usado debe ser el mismo al especificado en el horno de microondas (120 V ~ 60 Hz). Usar un voltaje más alto es peligroso y puede provocar un incendio u otro accidente, lo cual dañará el horno. Usar un bajo voltaje dará como resultado una cocción más lenta.
Panasonic NO es responsable por daño alguno consecuencia del uso del horno con un voltaje distinto al especificado.

Interferencia de Radio o Televisión

1. La operación de su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
   (a) Ponga el radio, TV, etc. lo más lejos posible del horno de microondas.
   (b) Use una antena instalada adecuadamente para obtener una recepción de señal más fuerte.
   (c) Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno. (Consulte Limpieza y cuidado de su horno de microondas).

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Siga Estas Precauciones de Seguridad Cuando Cocine en Su Horno.

IMPORTANTE

La cocción adecuada depende del tiempo designado y del peso de los alimentos. Si usa una porción menor de la recomendada y cocina por el tiempo sugerido para la porción recomendada, puede provocar un incendio.

1) ENLATADO CASERO/ESTERILIZACIÓN/ALIMENTOS DESHIDRATADOS/PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTOS

- **NO USE** el horno para el enlatado casero. Su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura apropiada de enlatado. La comida puede contaminarse y no ser consumible.
- **NO USE** el horno de microondas para esterilizar objetos (mamilas de bebé, etc). Es difícil mantener el horno a la temperatura necesaria para la esterilización.
- **NO SEQUE** carne, hierbas, frutas o vegetales en su horno. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con bajo contenido de humedad se pueden secar, quemar o incendiarse.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz deben prepararse en un recipiente para palomitas de maíz adecuado para horno de microondas. También pueden prepararse las palomitas de maíz para horno de microondas que se preparan en su propio paquete. Siga las instrucciones del fabricante de palomitas de maíz y use una marca adecuada para la potencia de su horno de microondas.
PRECAUCIÓN: Cuando use palomitas de maíz para microondas previamente empacadas siga las instrucciones recomendadas en el paquete o utilice el botón de palomitas de maíz (revise página 15). Si no se siguen estas instrucciones, las palomitas de maíz pueden no reventar adecuadamente o pueden encenderse y causar un incendio.
Nunca deje el horno desatendido, cuando estan reventando las palomitas. Permita que la bolsa de palomitas se enfríe antes de abrirse, abra siempre la bolsa lejos de su cara y cuerpo para evitar quemaduras provocadas por el vapor.

3) FREIR CON MUCHA GRASA

- **NO** trate de freir con mucha grasa en su horno de microondas. Cocinar aceites puede provocar llamas y, como consecuencia, daño al horno y quizás hasta provocar quemaduras. Los utensilios de microondas pueden no ser útiles para soportar la temperatura del aceite caliente y podrían romperse.

4) ALIMENTOS CON CÁSCARAS NO POROSAS

- **NO COCINE/RECALIENTE HUEVOS ENTEROS, CON O SIN LA CÁSCARA.** La acumulación del vapor en huevos enteros puede hacerlos estallar, lo cual provocará daños al horno y lesiones. Recalentar los huevos duros REBANADOS y cocinar los huevos revueltos es seguro.
- **Papas, manzanas, calabazas completas y salchichas** son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Estos tipos de alimentos deben ser perforados antes de cocinarlos en microondas para evitar que estallen.
  PRECAUCIÓN: Cocinar papas secas o viejas pueden ocasionar un incendio.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD *(continuación)*

5) BANDEJA DE CRISTAL/RECIPIENTES DE COCINA/PAPEL ALUMINIO

- Los recipientes para cocinar se calientan durante la cocción en microondas. El calor se transfiere desde la comida CALIENTE al recipiente y a la bandeja de cristal. Use manoplas para lo caliente, cuando saque los utensilios del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los recipientes de cocina, para evitar quemaduras.
- La bandeja de cristal se calentará durante la cocción. Debe permitir que se enfríe antes de manipularlos. Antes de colocar productos de papel, como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas, para cocinar también debe permitir que se enfríe la bandeja.
- Al usar papel aluminio en el horno, deje por lo menos 2,5 centímetros (1 pulgada) de espacio entre el papel aluminio y las paredes interiores del horno o la puerta.
- No deben utilizarse platos con adornos metálicos, ya que puede producirse un arco eléctrico.

6) TOALLAS DE PAPEL/TELAS

- **No use** toallas de papel o telas que contengan fibras sintéticas en su tejido. La fibra sintética puede causar que la toalla se incendie. Utilice toallas de papel bajo supervisión.

7) BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

- Si se utiliza una bolsa para cocinar en Microondas, prepare de acuerdo con las instrucciones del paquete. **NO USE** sujetadores de alambre para cerrar la bolsa, en su lugar utilice sujetadores de plásticos, un cordón de algodón, o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa.

8) TERMÓMETROS

- **No use** termómetros convencionales para alimentos en su horno. Puede producir arco. Existen termómetros seguros para microondas que pueden utilizarse con carnes y dulces.

9) FÓRMULA DE BEBÉ/ ALIMENTOS PARA BEBÉ

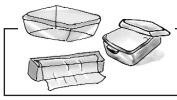
- **No** caliente la fórmula o los alimentos para el bebé en el horno de microondas. El tarro o la superficie de cristal del alimento pueden parecer tibios mientras que el interior puede resultar tan caliente que podría ocasionar quemaduras en la boca y esófago del bebe.

10) RECALENTAMIENTO DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

- Cuando recaliente productos de repostería, compruebe la temperatura de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos tienen rellenos que se calientan más rápidamente y puedan resultar extremadamente calientes, mientras que la superficie sigue estando tibia al tacto (ej. donas de jalea).

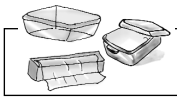
11) GUÍA DE USO GENERAL DEL HORNO

- **No use** el horno por cualquier razón que no sea la preparación de alimentos.



Guía de Utensilios

UTENSILIO		MICROONDAS	ASADOR	COMENTARIOS
Papel aluminio		Sí, para protección únicamente	Sí	Pequeñas tiras de papel aluminio pueden ser utilizadas para proteger las partes más delicadas de carnes y aves. Pueden ocurrir chispas si el aluminio se encuentra muy cerca del las paredes o la puerta del horno y dañar el horno como resultado.
Platos para dorar		Sí	No	Los platos para dorar están diseñados para cocinar con microondas solamente. Chequee la información del plato dorador para obtener instrucciones y el gráfico de calentamiento. No precaliente por más de 6 minutos.
Bolsas de papel común		No	No	Pueden incendiarse.
Utensilios de cocina	Etiquetados “Para uso en horno/ microondas”	Sí	Sí	Revise las instrucciones de uso y cuidado de los fabricantes para calentar en horno/microondas. Algunos utensilios de cocina pueden indicar en la parte posterior del plato “Para uso en horno/microondas”.
	Etiquetados “Para uso en horno microondas”	Sí	No	
	Sin etiquetar	Sí o No	No	Utilice **PRUEBA DE RECIPIENTE** en la página 9**.**
Platos desechables de poliéster o cartón		Sí	No	Algunos alimentos congelados están empacados en estos platos. Pueden ser comprados en tiendas de productos comestibles.
Comida rápida en caja de cartón con mango de metal		No	No	El mango de metal puede ocasionar arco eléctrico.
Comida congelada en en bandeja de metal		No	Sí	El metal puede causar arco eléctrico y dañar su horno.
Comida congelada en bandeja para Microondas		Sí	No	Caliente sólo una bandeja en el horno a la vez.
Tarros de vidrio		No	No	La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor. No utilice para cocinar o recalentar.
Cerámica y vidrios refractarios		Sí	Sí	Ideales para cocción en horno de microondas común y dorador.
Utensilios de metal para hornear		No	Sí	No recomendado para utilizar en hornos de microondas. El metal puede ocasionar arco eléctrico y dañar su horno.
Sujetadores de Alambre		No	Sí	Pueden causar arco eléctrico que causen fuego en el horno.
Bolsas para cocinar en el horno		Sí	No	Siga las instrucciones del fabricante. Cierre la bolsa con el sujetador de nylon incluido, una tira cortada del extremo abierto de la bolsa o un cordón de algodón. No la cierre con sujetadores de metal. Realice cortes de 1 cm (1/2 inch.) cerca del cierre.



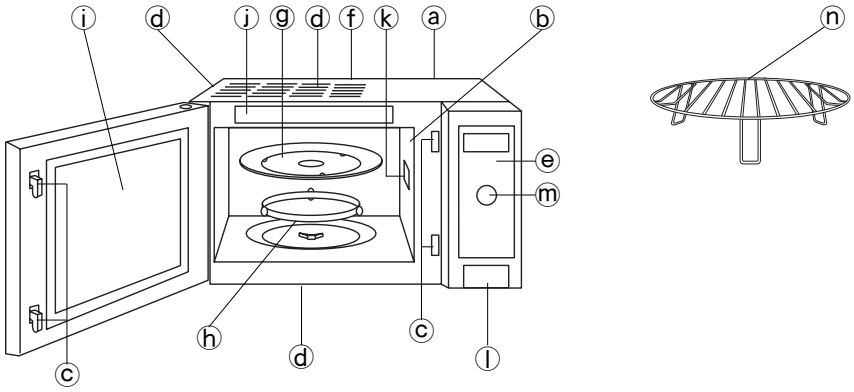
Guía de Utensilios *(continuación)*

UTENSILIO	MICROONDAS	ASADOR	COMENTARIOS
Vasos y platos de papel	Sí, con supervisión	No	Utilice para alimentos cocidos y para cocinar alimentos que requieren corto tiempo de cocción como los perros calientes.
Toallas y servilletas de papel	Sí, con supervisión	No	Utilice para calentar rollos y emparedados, sólo si está etiquetado para uso seguro de microondas.
Toallas y servilletas de papel reciclado	No	No	Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden ocasionar chispas.
Papel pergamino	Sí	No	Utilice como cubierta para evitar salpicaduras. Seguro para uso en microondas, microondas/hornos convencionales y por convección.
Plástico: Utensilios de cocina seguros para microondas	Sí, utilice con precaución	No	Debe estar etiquetado: “Apto para su uso en microondas”, Siga las instrucciones y recomendaciones del fabricante. Algunos contenedores plásticos seguros para uso de microondas no son convenientes para alimentos con altos contenidos de grasa o azúcar. El calor de los alimentos calientes pueden ocasionar que el plástico se deforme.
Plástico, Melamina	No	No	Este material absorbe la energía de microondas. ¡Los platos se CALIENTAN!
Tazas de unicel	Sí, sólo a corto plazo	No	El unicel se derretirá si los alimentos alcanzan altas temperaturas. Utilice para recalentar alimentos únicamente a un bajo nivel de temperatura.
Plástico para envolver	Sí	No	Use para envolver los alimentos durante la cocción, para retener la humedad y evitar salpicaduras. Deberán tener un etiqueta de “Apto para usar en microondas”. Revise las instrucciones del empaque.
Paja, Mimbre, Madera	Sí, sólo a corto plazo	No	Utilice solamente para recalentar alimentos a corto plazo y a una temperatura baja de servir. Si se utiliza madera, ésta puede secarse, dividirse o rajarse.
Termómetros apropiados para hornos de microondas	Sí	No	Use solamente termómetros para carne y dulce seguros para microondas.
Termómetro convencional	No	No	No convenientes para el uso en horno de microondas, pueden causar chispas y calentarse.
Papel encerado	Sí	No	Utilice como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

PRUEBA DE RECIPIENTES

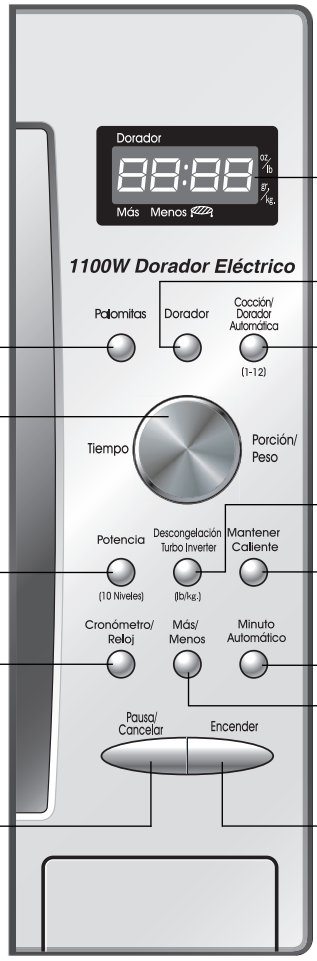
PRUEBA DE SEGURIDAD DEL RECIPIENTE PARA USO EN HORNO DE MICROONDAS:
Coloque un vaso de agua en el Horno de microondas junto al recipiente vacío que será probado, caliente por **un minuto a Potencia P10 (ALTO)**. Si el recipiente es seguro para el uso en microondas (transparente a la energía de microondas) debe estar frío y el agua debe estar caliente. Si el recipiente esta caliente es porque absorbió alguna energía de microondas y NO debe ser utilizado. Esta prueba No puede ser utilizada para recipientes plásticos.

Diagrama de Componentes del Horno



- ⓐ **Ventilaciones de Aire Externas**
- ⓑ **Ventilaciones de Aire Internas**
- ⓒ **Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta**
- ⓓ **Salida de aire**
- ⓔ **Panel de control**
- ⓕ **Placa de Identificación**
- ⓖ **Bandeja de Cristal**
- ⓗ **Anillo giratorio**
- ⓘ **Película de Barrera contra el Calor/Vapor** (no quitar)
- ⓙ **Etiqueta de Menú** (no quitar)
- ⓚ **Cubierta de la guía de ondas** (no quitar)
- ⓛ **Botón para abrir la puerta**
- ⓜ **Perilla de Tiempo y Porción/Peso**
- ⓝ **Parrilla**

Panel de Control



Pantalla indicadora

Botón de Dorador (☛ página 20)

Botón de Palomitas de maíz (☛ página 15)

Botón Cocción/ Dorador Automático (☛ página 18, 21)

Perilla de Tiempo y Porción/Peso

Botón de Descongelación Turbo Inverter (☛ página 16)

Botón de Potencia (☛ página 14)

Botón de Mantener Caliente (☛ página 14)

Botón de minuto automático (☛ página 14)

Botón de Cronómetro/ Reloj (☛ página 13, 22)

Botón de Más/Menos (☛ página 15)

Botón para Pausa/Cancelar

Antes de Cocinar: Un toque borra todas sus instrucciones.
Durante la cocción: Un toque detiene temporalmente el proceso de cocción. Otro toque cancela todas sus instrucciones y la hora del día o dos puntos aparecen en la pantalla.

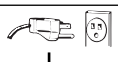
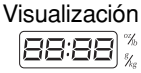
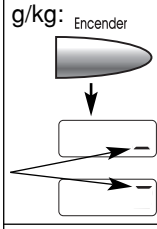
Botón para Encender

Tras ajustar el programa de cocción, pulse una vez para que el horno empiece a operar. Si se abre la puerta o se pulsa el botón de **Pausa/ Cancelar** una vez durante una operación, pulse el botón de **Encender** de nuevo para reiniciar el horno.

Bip:
Cuando un botón es presionado correctamente, se escuchará un “bip”. Si un botón es presionado y no escucha un “bip”, significa que la unidad no aceptó o no pudo aceptar la instrucción. El horno hará 2 veces “bip” entre las etapas programadas. Al final de cada programa completado, el horno hará 5 veces “bip”.

Nota:
Si no se lleva a cabo ninguna operación tras ajustar un programa de cocina, el horno cancelará automáticamente el programa de cocina tras 6 minutos de inactividad.
La pantalla mostrará de nuevo la hora o dos puntos.

Cómo comenzar a usar su horno

1.  Ventana de Visualización 	• Enchufe en una toma de corriente debidamente conectada a tierra. Este horno automáticamente ajusta al sistema inglés de medida.
2. Si desea usar g/kg: Encender 	• Presione **Encender** para convertir el sistema de medida. Verifique su selección en la ventana de visualización.
3. Pausa/ Cancelar	• Presione. ➤Dos puntos aparecerán en la Ventana de Visualización.

Ajuste del reloj

Ejemplo: Para ajustar 11:25 a.m. o p.m.

1. Cronómetro/ Reloj	• Presione **Cronómetro/ Reloj** 2 veces. ➤Los dos puntos comienzan a parpadear.
2. Rote Perilla de Tiempo	• Fije hora del día usando la perilla de Tiempo. ➤La hora aparece en la ventana de visualización.
3. Cronómetro/ Reloj	• Presione **Cronómetro/ Reloj** 1 vez. ➤Los dos puntos dejan de parpadear. La hora está ingresada y ubicada en la ventana de visualización.

NOTAS:
1. Para reiniciar el reloj. Repita el paso 1 hasta el 3.
2. El Reloj seguirá marcando la hora siempre que siga recibiendo alimentación eléctrica.
3. El Reloj visualiza el horario normal basado en las 12 horas.
4. El horno no funcionará mientras los dos puntos estén parpadeando.

Seguro Para Niños

Esta función evita la operación del horno hasta que se cancela. No asegura la puerta.

Para activar: Encender	• Presione **Encender** 3 veces. "Child" aparecerá en la ventana de visualización. ➤"Child" se mantendrá hasta que el seguro de niños sea cancelado. Puede presionarse cualquier botón, pero el microondas no arrancará.
Para cancelar: Pausa/ Cancelar	• Presione **Pausa/ Cancelar** 3 veces. ➤La Ventana de Visualización regresa a los dos puntos o a la hora cuando el seguro de niños ha sido cancelado.

NOTA:
Se puede configurar el función de "Seguro para niños" cuando la visualización muestra dos puntos o la hora del día.

Selección de potencia y tiempo de cocción

Ejemplo: Para cocinar en P6 (MEDIO) durante 1minuto 30 segundos.

1. Potencia (10 Niveles) Presione 5 veces	• Presione el botón de **Potencia** hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en la ventana de visualización.
2. Rote Perilla de Tiempo	• Seleccione el tiempo de cocción utilizando el Selector de Tiempo en 1 minuto 30 segundos.
3. Encender	• Presione **Encender**. ➤Comienza la cocción. El tiempo de cocción aparece y empieza la cuenta regresiva.

Pulse	Nivel de Potencia
1 vez	P10 (ALTO)
2 veces	P9
3 veces	P8
4 veces	P7 (MEDIO-ALTO)
5 veces	P6 (MEDIO)
6 veces	P5
7 veces	P4
8 veces	P3 (MEDIO-BAJO)/DESC.
9 veces	P2
10 veces	P1 (BAJO)

NOTAS:
1. Para la cocción de más de una etapa, repetir los pasos 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar el botón **Encender**. La cantidad máxima de etapas de cocción es 5. Cuando esta funcionando, sonarán dos "bips" entre cada etapa de la programación. Sonarán 5 "bips" al final de toda la secuencia.
2. Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) para la primera etapa, podrá empezar en el paso 2.
3. Cuando seleccione la potencia 10 (ALTO), el máximo tiempo programable es de 30 minutos. Para otros niveles de potencia, el tiempo máximo es 90 minutos.
4. Para el recalentamiento, utilizar P10 (ALTO) para líquidos, P7 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P6 (MEDIO) para los alimentos densos.
5. Para descongelación P3 (MEDIO-BAJO).

NO SOBRECOCINE LOS ALIMENTOS. Este horno requiere menos tiempo para cocinar que las unidades viejas. Sobrecocinar puede ocasionar que los alimentos se sequen y hasta incendios. La potencia de cocción del horno de microondas le indican la cantidad de potencia de microondas disponible para cocinar.

Minuto Automático

Esta función le permite ajustar y/o añadir tiempos de cocción fácilmente en múltiplos de un minuto hasta los 10 minutos.

Para seleccionar tiempo de cocción:

1. Minuto Automático	• Seleccione Minuto Automático hasta que el tiempo de cocción deseado (hasta 10 minutos) aparezca en la ventana de visualización. El nivel de potencia pre-seleccionado es P10.
2. Encender	Presione **Encender**. Inicia la cocción y el tiempo empieza a transcurrir. Al final de la cocción, sonarán 5 "bips".

NOTAS:
1. Para utilizar otros niveles de potencia, presionar de nivel de Potencia y a continuación **M**inuto automático.
2. El botón de **Minuto Automático** puede ser utilizado para agregar más tiempo durante la cocción manual.

Función de Mantener Caliente

Esta función permite mantener caliente los alimentos hasta 30 minutos después de haberlos cocinado.

Ejemplo: Para mantener calientes 2 tazas de salsa por 10 minutos.

1. Mantener Caliente	• Presione el botón de Mantener Caliente.
2. Rote Perilla de Tiempo	• Seleccione el tiempo de calentamiento utilizando el Selector de Tiempo hasta 30 minutos.
3. Encender	• Presione **Encender**. ➤Mantener Caliente iniciará. El tiempo en la ventana de visualización empezará el conteo.

NOTA:
La función de Mantener caliente puede ser programada como paso final después de que el tiempo de cocción ha sido manualmente programado. Esta no puede ser utilizada en combinación con funciones automáticas.

Las Funciones automáticas han sido proporcionadas para su conveniencia. Si los resultados no son convenientes para su preferencia individual o el tamaño de la porción es otro que el listado en la página 19, por favor refiérase a la página 14 para programar la cocción manualmente.

Función de Palomitas de Maíz

Ejemplo: Para cocinar 99 g (3.5 oz) de palomitas de maíz

1. Palomitas	• Presione el botón de **Palomitas** de maíz hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización.

Presionar	Peso
1 vez	99 g (3,5 oz)
2 veces	85 g (3,0 oz)
3 veces	50 g (1,75 oz)

2. Más/ Menos Opcional	(vea la función de **Más**/**Menos**.)
3. Encender	• Presione **Encender**. ➤Tras varios segundos, se muestra el tiempo de cocción en la Ventana y comienza a transcurrir el tiempo.

NOTAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ:

1. Cocine una bolsa de palomitas a la vez.
2. Ponga la bolsa en el interior del horno de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Comience a cocinar las palomitas a temperatura ambiente.
4. Permita que las palomitas de maíz preparadas permanezcan cerradas por unos minutos.
5. Abra la bolsa cuidadosamente para evitar quemaduras, el vapor puede quemarlo.
6. No recaliente las palomitas que no se hicieron ni vuelva a usar las bolsas.

NOTA:
Si el paquete de palomitas es de un peso diferente al listado, siga las instrucciones que aparecen en el paquete. **Nunca deje el horno desatendido**. Pare el horno cuando las palomitas tarden entre 2 y 3 segundos en estallar. Sobrecocinar puede causar un incendio.

NOTA:
Cuando se preparen varias bolsas una tras otra, el tiempo de preparación puede variar ligeramente. Esto no afecta al resultado de las palomitas.

Función Más/Menos

Para Palomitas de Maíz:
Utilizando la función de **Más**/**Menos**, los programas para cocinar palomitas pueden ser ajustados por más largo o corto tiempo si se desea.

1 pulsación = Agrega aproximadamente 10 segundos
2 pulsaciones = Agrega aproximadamente 20 segundos
3 pulsaciones = Reduce aproximadamente 10 segundos
4 pulsaciones = Reduce aproximadamente 20 segundos
5 pulsaciones = Ajuste original

Presione botón **Más**/**Menos** antes de presionar **Encender**.

Para la Cocción Automática:
Las preferencias para el punto de cocción varían de acuerdo con la persona. Luego de utilizar la función de **Cocción Automática** algunas veces, puede ser que prefiera que su comida sea cocinada en un punto de cocción diferente.

1 pulsación = Más (Agrega aproximadamente 10% de tiempo)
2 pulsaciones = Menos (Reduce aproximadamente 10% de tiempo)
3 pulsaciones = Selección original

Presione botón **Más**/**Menos** antes de presionar **Encender**.

Para Dorador Automático:
Las preferencias del punto de cocción de los alimentos varían de acuerdo con la persona. Después de precalentar y presionar el botón de cocción en dorador automático, el botón de **Más**/**Menos** puede ser utilizado para ajustar que el tiempo de cocción sea mayor o menor si se desea.

1 pulsación = Más (Agrega aproximadamente 10% de tiempo)
2 pulsaciones = Menos (Reduce aproximadamente 10% de tiempo)
3 pulsaciones = Selección original

Presione botón **Más**/**Menos** antes de presionar **Encender**.

Descongelación Turbo Inverter

Esta función le permite descongelar carne, aves y pescado con sólo introducir el peso.

Ejemplo: Para descongelar 500 g (1,5 lbs.) de carne.

Coloque la comida en un plato adecuado para su uso en microondas.

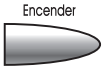
1.	• Presione el botón de Descongelación Turbo Inverter.
2. Rote Perilla de Peso	• Introduzca el peso del alimento utilizando el Selector de Peso y llévelo a 1,5 libras.
3. 	• Presione **Encender**. Comienza la descongelación y la cuenta regresiva. Si descongela grandes porciones, oirá una señal a la mitad del proceso. Si suenan dos bips, dé vueltas la comida, reacomode la comida o protéjalas con láminas de papel aluminio.

Tabla de Conversión:
Siga la tabla para convertir onzas o cientos de una libra en décimos de una libra. Para utilizar la Descongelación turbo inverter, ingrese el peso de los alimentos en libras (1,0) y décimos de una libra (0,1). Si una pieza de carne pesa 1,95 libras o 1 libra 14 onzas, ingrese 1,9 libras.

Onzas	Centésimos de una libra	Décimos de una libra
0	0,01 - 0,05	0,0
1 - 2	0,06 - 0,15	0,1
3 - 4	0,16 - 0,25	0,2
5	0,26 - 0,35	0,3
6 - 7	0,36 - 0,45	0,4
8	0,46 - 0,55	0,5
9 - 10	0,56 - 0,65	0,6
11 - 12	0,66 - 0,75	0,7
13	0,76 - 0,85	0,8
14 - 15	0,86 - 0,95	0,9

Consejos y Técnicas de Descongelación

Preparación para Congelar:

1. Congele carnes, carne de ave y pescado en paquetes con sólo 1 capa o 2 capas de alimentos. Coloque papel encerado entre las capas.
2. Empaque en envolturas de plástico resistentes (etiquetadas “Para Congelador”) o papel para congelador.
3. Retire tanto aire como sea posible.
4. Selle bien y colóquele una etiqueta y la fecha.

Para Descongelar:

1. Quite la envoltura. Esto ayuda a que la humedad se evapore. Los jugos de los alimentos pueden calentarse y cocinar los alimentos.
2. Coloque los alimentos en un plato adecuado para uso de microondas.
3. Coloque el lado de la grasa del asado hacia abajo. Coloque el lado de la pechuga del ave entera hacia abajo.
4. Seleccione potencia y tiempo mínimos para que estos alimentos no se descongelen completamente.
5. Drene los líquidos durante la descongelación.
6. Voltee los alimentos durante la descongelación.
7. Protega bordes y extremos si es necesario (Vea Técnicas de Cocción).

Después de Descongelar:

1. Los artículos grandes pueden estar congelados en el centro. La descongelación será completada durante el TIEMPO DE REPOSO.
2. Deje el alimento en reposo, cubierto, según las instrucciones de tiempo de reposo en la página17.
3. Enjuague los alimentos como se indica en el cuadro.
4. Artículos que han sido colocados en capas deberán ser enjuagados por separado o tener mayor tiempo de reposo.

Consejos y Técnicas de Descongelación *(continuación)*

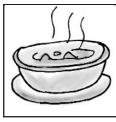
Alimento	Tiempo de descongelación (min/kg) (P3)	Durante la descongelación	Después de la descongelación: Tiempo de reposo	Después de la descongelación: Enjuague (agua fría)
Pescado y mariscos [hasta 1,4 kg (3 libras)]			5 minutos	Sí
Carne de Cangrejo	6	Romper y separar/Reordenar		
Bistecs de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta		
Filetes de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta/Reordenar/Proteger extremos		
Vieras Preparadas	4 a 6	Separar/Extraer trozos congelados		
Pescado entero	4 a 6	Dar la vuelta		
Carne				No
Carne Molida	4 a 5	Dar la vuelta/Extraer parte descongelada/ Proteger bordes	10 minutos	
Asados [1,1 kg-1,8 kg (2½ lb-4 lb)]	4 a 8	Dar la vuelta/Proteger extremos y superficie descongelada	30 minutos en refrigerador	
Chuletas/Bistec	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada	5 minutos	
Costillas/T-bone	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada		
Carne de Cocido	4 a 8	Separar/Volver a ordenar/ Extraer partes descongeladas		
Hígado (cortado finamente)	4 a 6	Extraer el líquido/Dar la vuelta/ Separar piezas		
Tocino, rebananas	4	Dar la vuelta	- - - -	
Aves				Sí
Pollo entero [hasta 1,4 kg (3 libras)]	4 a 6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en refrigerador	
Cortes	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/ Extraer partes descongeladas	5 minutos	
Trozos	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/Proteger	10 minutos	
Aves de Caza	6 a 8	Dar la vuelta/Proteger		
Pechuga de Pavo [2,3 kg-2,7 kg (5 lb-6 lb)]	6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en refrigerador	

Función de Recalentamiento Automático

Esta característica le permite recalentar de 1 porción a 4 porciones precocidas a temperatura ambiente o del refrigerador sin poner potencia ni tiempo.

Ejemplo: Para recalentar 2 porciones

1. Cocción/ Dorador Automática (1-12) Presione 1 vez.	• Presione el botón de **Cocción automática** hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización.
2. Rote Perilla de Porción/Peso	• Presione el botón de **Porción**/**Peso** hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización.
2. Más/ Menos Opcional	• (Vea Función **Más**/**Menos**) (☛página 15)
4. Encender	• Presione **Encender**. ➤La cocción comienza. El tiempo aparece y empieza la cuenta regresiva.



Función de Cocción automática

Estos alimentos han sido probados con tiempos preestablecidos para las cantidades especificadas en el cuadro de la página 18. Fluctuaciones locales de energía y el gusto individual no han sido tomados en cuenta. Si prefiere sus alimentos cocinados de diferente forma use las instrucciones en la página 14. "Operación Manual".

Ejemplo: Para cocinar 1 taza de avena

1. Cocción/ Dorador Automática (1-12) Presione 2 veces.	• Presione hasta que el número de la categoría deseada aparezca en la ventana de visualización.
2. Rote Perilla de Porción/Peso	• Presione el botón de **Porción**/**Peso** hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización.
3. Más/ Menos Opcional	• (Vea Función **Más**/**Menos**) (☛página 15)
4. Encender	• Presione **Encender**. ➤La cocción comienza. El tiempo aparece y empieza la cuenta regresiva.

Gráfico de cocción Automática

Receta	Porción/Peso	Consejos
1. Recalentamiento Automático	1 porción (4 oz - 6 oz) 2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz) 4 porciones (16 oz)	Todos los alimentos se deben cocinar previamente. Los alimentos siempre se deben cubrir sin demasiada firmeza con envoltura plástica, papel parafinado o una tapa de cazuela. Todos los alimentos deberían tener de un tiempo de reposo cubiertos de 3 a 5 minutos. **NO** recalentar pan ni productos de pastelería utilizando el Recalentamiento Automático. En lugar de este método, utilizar la potencia y tiempo manual. **NO** recalentar las bebidas. Los tiempos están basados en un tamaño de porción aproximado de 110 g (4 onzas). Un plato de comida proporciona normalmente entre 3 y 4 porciones.
2. Cereal	0,5 taza 1 taza	Coloque una fuente especial para microondas dentro del horno sin cobertura. Siga las instrucciones del fabricante para preparar una rápida avena.
3. Bebidas	1 taza (250 ml) 2 tazas (500 ml)	Está función le permite recalentar 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de bebidas a temperatura ambiente sin seleccionar potencia y tiempo. NOTA: 1. Utilice una taza para uso seguro en microondas. 2. Los líquidos calentados en microondas pueden entrar en ebullición violentamente si no se mezclan con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin mover antes y durante el calentamiento. 3. Se debe tener cuidado para no sobrecalentar líquidos cuando se utilice la función de Bebidas. Está programada para dar un resultado apropiado cuando se calienta 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de líquido que esté a temperatura ambiente. El recalentamiento puede causar e incrementar el riesgo de quemaduras o ebullición violenta del agua. Refiérase a la página 3, artículo 18.
4. Tocino (Rebanadas)	4 rebanadas (90 g-110 g) (3,2 oz-4 oz) 6 rebanadas (135 g-165 g) (4,8 oz-5,8 oz) 10 rebanadas (230 g-270 g) (8,1 oz-9,5 oz) 12 rebanadas (270 g-330 g) (9,5 oz-11,6 oz)	Coloque dentro del horno las rebanadas de tocino alineadas sobre el plato especial para microondas. Cubra con una toalla de papel. Cubrir con la toalla de papel. El tiempo puede variar según la marca de fábrica y el peso. Si el tocino no se cocina a su gusto continúe agregando más tiempo de cocción manualmente.
5. Vegetales Frescos	110 g, 225 g, 340 g, 450 g (4 oz, 8 oz, 12 oz, 16 oz)	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave profundamente, agregue 1 cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra con una tapa, sin cerrarla, o con una envoltura de plástico perforada. No agregue sal ni mantequilla hasta después de cocinar.
6. Vegetales Congelados	170 g, 300 g, 450 g (6 oz, 10 oz, 16 oz)	Lave profundamente, agregue 1 cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra con una tapa, sin cerrarla, o con una envoltura de plástico perforada. No agregue sal ni mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.) Después de 2 bips, revuelva o reacomode los vegetales.
7. Entradas Congeladas	225 g, 300 g, 600 g, 900 g (8 oz, 10 oz, 20 oz, 32 oz)	Siga las instrucciones del fabricante para la preparación. Después de 2 bips, revuelva o reacomode los alimentos. Tenga cuidado al quitar la película de la cubierta después de cocinar. Aléjelo de usted al quitar la cubierta para evitar quemaduras de vapor. Si es necesario tiempo adicional, continúe cocinando manualmente.
8. Papas	1, 2, 3, 4 papas (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada uno)	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde de una toalla de papel que recubra la bandeja de cristal (plato giratorio), a, por lo menos, 2,5 cm (1 pulgada) de distancia. No cubrir. Voltee después de 2 "bips". Déjelo reposar 5 minutos para completar la cocción.

Función de dorado

Esta función le permite asar, dorar o tostar la superficie de sus alimentos.

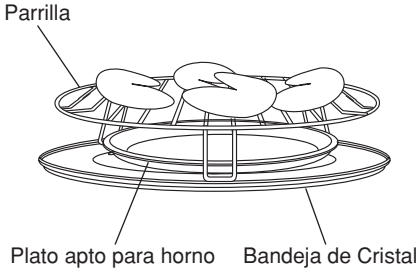
Ejemplo: Para asar pan por 3 minutos

1. Dorador Presione	• Presione el botón de **Dorador**.
2. Rote Perilla de Tiempo	• Ajuste el tiempo del dorador en 3 minutos utilizando la perilla de Tiempo.
3. Encender 	• Presione **Encender**. ➤El tiempo de cocción aparecerá en la ventana de visualización y comenzará la cuenta regresiva.

Instrucciones para Asar

Al asar, el calor es irradiado por dos elementos en la parte superior del horno. Los elementos del Dorador no requieren precalentamiento. Asar es particularmente útil para recalentar alimentos crujientes como pollo frito o nuggets de pollo. Es también conveniente para calendar emparedados y platillos gratinados.

Coloque los alimentos para ser asados en la Parrilla y coloque esta parrilla sobre la bandeja de cristal. Un plato apto para horno puede ser colocado por debajo de la parrilla para que en éste caigan las gotas de aceite de los alimentos. Presione el botón del **Dorador**, seleccione el tiempo y encienda el horno. Si es necesario, los alimentos que están siendo asados pueden ser volteados después de que la mitad del tiempo de asado ha transcurrido. Al abrir la puerta del horno, el programa es interrumpido. Cuidadosamente saque la parrilla utilizando manoplas para horno, voltee los alimentos, y colóquelos de regreso en el horno. Cierre la puerta y reinicie el horno. Cuando asa, la puerta del horno puede ser abierta en cualquier momento para controlar los alimentos.



Precaución:
Los alimentos y accesorios estarán calientes después de asar. Utilice manoplas para horno cuando los mueva o manipule.

Tiempo de Cocción sugerido para Dorador Manual

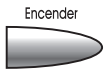
Receta	Porciones/Peso	Tiempos sugeridos para Asar
(1) Pan Tostado	2 rebanadas (2 oz)	2 min. 30 seg. - 4 min. voltear y asar 2 min. - 3 min. más
(2) Derretir queso sobre la charola	28 g (1 oz) de queso sobre la charola	2 min.
(3) Cubierta crujiente de pollo frito/pescado	110 g (4 oz)	3 min. 30 seg. voltear y dorar 3 min. más

Si es necesario, por favor utilice el microondas primero para calentar los alimentos, y después use el dorador manualmente para asar la superficie de los alimentos.

Función de dorado Automático

Las funciones automáticas han sido probadas y preestablecidas para la cantidad de alimentos listados en el cuadro de dorador automático. Las preferencias locales, las fluctuaciones de potencia y sus gustos personales no han sido considerados. Si usted prefiere cocinar sus alimentos de forma diferente, utilice el método de potencia y tiempo explicado en la página 14 para microondas, y el método de tiempo para dorador de la página 20.

Ejemplo: Para cocinar 170 g (6 oz) de Pizza

Coloque la Parrilla sobre la Bandeja de Cristal. Coloque los alimentos directamente sobre la Parrilla.	
1. Presione 9 veces.	• Cierre la puerta y presione el botón del Dorador Automático deseado hasta que aparezca el número del alimento deseado en la ventana de visualización.
2. Rote Perilla de Porción/Peso	• Presione hasta que la porción/peso deseado aparezca en la ventana de visualización, utilizando la perilla de Porción/Peso.
3. Opcional	(Vea Función **Más**/**Menos**) (☛ página 15)
5.  Presione	• Presione **Encender**. ➤ Inicia la cocción. El tiempo en la ventana de visualización iniciará la cuenta regresiva.

NOTA:
Estos artículos del menú utilizan energía tanto del microondas como del dorador.

Gráfico de dorado automático

Receta	Porción/Peso	Consejos
9. Pizza	170 g, 225 g, 340 g (6 oz, 8 oz, 12 oz)	La Pizza debe ser menor de 10 pulgadas o menor de 25 cm para colocarla en la parrilla. Coloque la pizza congelada directamente en la parrilla.
10. Emparedado a la Plancha	1 emparedado 2 emparedados	Coloque el (los) emparedado(s) fresco(s) directamente sobre la parrilla. Voltee el (los) emparedado(s) cuando suene el bip.
11. Nuggets de Pollo	4 piezas - 6 piezas 8 piezas - 10 piezas	Coloque los nuggets de pollo precocidos congelados directamente en la parrilla. Voltee los nuggets de pollo cuando suene el bip.
12. Pollo Frito	150 g, 225 g, 340 g (5 oz, 8 oz, 12 oz)	Coloque el pollo frito precocido congelado directamente en la parrilla. Voltee el pollo cuando suene el bip.

NOTA:
La pizza es el único menú que muestra un solo tamaño de porción, mientras que el cliente puede utilizar un rango de tamaños de porciones (vea etiqueta de pizza debajo o sobre el horno).

Visualización de Porciones de Pizza	*Tamaños de Porciones de Pizza disponibles a utilizar*
170 g (6 oz)	170 g - 222 g (6 oz - 7,9 oz)
225 g (8 oz)	225 g - 278 g (8 oz - 9,9 oz)
340 g (12 oz)	280 g - 422 g (10 oz - 15 oz)

Cronómetro

Esta función le permite programar el tiempo después de que la cocción ha sido completada y programar el horno con un tiempo de reposo y/o un comienzo tardío.

Para usar como cronómetro de cocina:

Ejemplo: Para contar 5 minutos

1. Cronómetro/ Reloj	• Presione **Cronómetro**/ **Reloj** 1 vez.
2. Rote Perilla de Tiempo	• Seleccione el tiempo en 5 minutos utilizando la perilla de Tiempo (hasta 90 minutos).
3. Encender	• Presione **Encender**. ➤El Cronómetro realizará la cuenta regresiva. No se realizará ningún tipo de cocción.

Para fijar un tiempo de reposo:

Ejemplo: Después de la cocción dejar reposar el alimento durante 3 minutos (MEDIO)

1. Potencia (10 Niveles) Presione 5 veces	• Ingrese la potencia de cocción deseada (vea página 14 para instrucciones).
2. Rote Perilla de Tiempo	Seleccione el tiempo de cocción en 3 minutos utilizando la perilla de Tiempo.
3. Cronómetro/ Reloj	• Presione **Cronómetro**/ **Reloj** 1 vez.
4. Rote Perilla de Tiempo	• Indique la cantidad de tiempo utilizando la perilla de tiempo (hasta 90 minutos).
5. Encender	• Presione **Encender**. ➤Comenzará la cocción. Después de la cocción el tiempo de reposo empezará a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando.

PRECAUCIÓN.
Si la lámpara del horno está encendida cuando se está utilizando el cronómetro, el horno está programado incorrectamente. Detenga el horno inmediatamente y vuelva a leer las instrucciones.

Para programar un comienzo tardío:

Ejemplo: Para empezar a cocinar 3 minutos después (MEDIO)

1. Cronómetro/ Reloj	• Presione **Cronómetro**/ **Reloj** 1 vez.
2. Rote Perilla de Tiempo	• Seleccione el tiempo de espera en 5 minutos utilizando la perilla de Tiempo (hasta 90 minutos).
3. Potencia (10 Niveles) Presione 5 veces	• Ingrese la potencia de cocción deseada (vea página 14 para instrucciones).
4. Rote Perilla de Tiempo	Seleccione el tiempo de cocción utilizando la perilla de Tiempo.
5. Encender	• Presione **Encender**. ➤El tiempo demorado comenzará la cuenta regresiva. Luego se iniciará la cocción.

NOTA:

1. Cuando cada etapa finalice, sonarán 2 bips como indicación. Al final del programa, el horno hará 5 bips.
2. Si la puerta del horno es abierta durante el Tiempo de Reposo, El Cronómetro de Cocina o el comienzo tardío, el tiempo en la ventana de visualización seguirá contando el tiempo.
3. El tiempo de reposo y comienzo tardío no pueden ser programados antes de ninguna función automática. Esto es para evitar que la temperatura de inicio de los alimentos se eleve antes de descongelar o al comienzo de la cocción. Un cambio en la temperatura de inicio puede causar resultados inapropiados.
4. El máximo tiempo programable de Tiempo de Reposo, Cronómetro de cocina o Tiempo de Comienzo Tardío es de hasta 90 minutos.

Consejos Rápidos

ALIMENTOS	POTENCIA	TIEMPO (en minutos)	INSTRUCCIONES
Para separar tocino, 450 g (1 libra)	P10 (ALTO)	30 s	Quite la envoltura y coloque en un plato seguro para microondas. Después de calentar, use una espátula de plástico para separar las rebanadas.
Para derretir azúcar morena, 1 taza (250 ml)	P10 (ALTO)	20 s a 30 s	Coloque 1 taza de azúcar morena (250 g) en el plato con una rebanada de pan. Cubra con una tapa o envoltura plástica.
Para ablandar la Mantequilla refrigerada, 1 pan, 1/4 de libra (110 g) **Para derretir la Mantequilla refrigerada**, 1 pan, 1/4 de libra (110 g)	P3 (MEDIANO-BAJO) P6 (MEDIANO)	1 1 min 30 s a 2 min	Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para el microondas. Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para microondas cubierto con una tapa o un envoltorio de plástico.
Para derretir chocolate, 1 cuadrado (28 g) **Para derretir chocolate,** 1/2 taza de chispas (125 ml)	P6 (MEDIANO) P6 (MEDIANO)	1 min a 1 min 30 s 1 min a 1 min 30 s	Quite la envoltura y coloque en un plato seguro para microondas. Luego de calentar, remueva hasta que esté completamente derretido. Nota: El chocolate mantiene su forma aún cuando está blando.
Para tostar coco, 1/2 taza (125 ml)	P10 (ALTO)	1 min	Colóquelo en un plato seguro para microondas.Remueva cada 30 segundos.
Para ablandar queso crema, 225 g (8 oz)	P3 (MEDIANO-BAJO)	1 min a 2 min	Quite la envoltura y colóquelo en un tazón seguro para microondas.
Para dorar La orilla de la Carne, 450 g (1 libra)	P10 (ALTO)	4 min a 5 min	Deshebre en un colador seguro para uso de microondas en otro plato. Cubra con envoltorio de plástico. Revolver 2 veces. Drenar la grasa.
Para cocinar Vegetales, Frescos (225 g) (1/2 lb)	ALTO	3 min 30 s a 4 min	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño.Lave profundamente, agregue 1 (1/2 lb) cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales y cubra, sin cerrar, con la tapa o un envoltorio de plástico perforado. No agregue sal ni mantequilla hasta después de cocinar.
Congelados (285 g) (10 oz)	ALTO	3 min 30 s a 4 min	Lave profundamente, agregue 1 cucharadas de agua por cada 1/2 taza de vegetales y cubra, sin cerrar, con la tapa o una envoltorio de plástico perforado. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.)
Enlatados (430 g) (15 oz)	ALTO	3 min 30 s a 4 min	Vacíe los contenedores en un tazón para uso seguro en microondas. Cubra con una tapa o plástico autoadherible ventilado.

Consejos Rápidos *(continuación)*

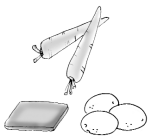
ALIMENTOS	POTENCIA	TIEMPO (en minutos)	INSTRUCCIONES
Para cocinar Papa Horneada, (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada una) 1 2	 P8 P8	 3 min 30 s a 4 min 6 min a 7 min	Perforar cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde de una toalla de papel que recubra la bandeja de cristal (plato giratorio), a, por lo menos, 2,5 cm (1 pulgada) de distancia. No cubrir. Deje reposo 5 minutos para completar la cocción.
Para vapor en las toallas de mano – 4	P10 (ALTO)	20 s a 30 s	Remójelas en agua, después escurra el exceso. Coloque en un plato seguro para uso en microondas. Caliente. Presente inmediatamente.
Para descongelar helado, 1/2 galon (2 litro)	P3 (MEDIANO-BAJO)	1 min a 1 min 30 s	Revise frecuentemente para evitar que se derrita.
Taza de líquido Para hervir agua, caldo, etc. 1 taza 250 ml (8 oz) 2 tazas 500 ml (16 oz)	 P10 (ALTO) P10 (ALTO)	 1 min 30 s a 2 min 2 min 30 s a 3 min	Los líquidos calentados en microondas pueden entrar en ebullición violentamente si no se los mezcla con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin revolverlos primero.
Taza de líquido Para calentar bebidas 1 taza 250 ml (8 oz) 2 tazas 500 ml (16 oz)	 P8 P8	 1 min 30 s a 2 min 2 min 30 s a 3 min	
Para tostar frutos secos, 1 1/2 tazas (375 ml)	P10 (ALTO)	3 min a 4 min	Esparcir las nueces a 23 cm (9 pulgadas) en una bandeja para postres segura para uso de microondas. Revolver ocasionalmente.
Para tostar Semillas de Sésamo, 1/4 taza (60 ml)	P10 (ALTO)	2 min a 2 min 30 s	Colocar en un tazón pequeño seguro para uso en microondas. Revolver 2 veces.
Para quitar la piel de los tomates, (uno a la vez)	P10 (ALTO)	30 s	Colocar el tomate en un tazón seguro para el uso en microondas que contenga agua hirviendo. Enjuagar y Pelar. Repita para cada tomate.
Para Quitar Olores,	P10 (ALTO)	5 min	Combine 1 taza (250 ml) a 1 1/2 (375 ml) taza de agua con el jugo y la piel de un limón en una taza pequeña. Después de hacerlo hervir,limpie el interior del horno con una tela suave.

Características de los Alimentos

Huesos y Grasas

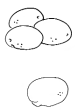
Tanto los huesos como la grasa afectan la cocción. Los huesos pueden causar cocción irregular. La carne cercana a las puntas de los huesos puede sobrecocinarse en tanto que la carne ubicada bajo un hueso largo, tal como un hueso de jamón, puede resultar cruda. Las grandes cantidades de grasa absorben energía de microondas y la carne cercana a estas áreas puede sobrecocinarse.

Densidad



Los alimentos porosos, como panes, pasteles o rollos toman menos tiempo para cocinarse que los alimentos pesados y densos como papas y asados. Cuando recalienta donas u otros alimentos con diferentes centros sea muy cuidadoso. Algunos alimentos tienen centros hechos con azúcar, agua o grasa y estos centros atraen las microondas (Por ejemplo, donas de jalea). Cuando la dona se calienta, la jalea de la dona puede calentarse en extremo y el exterior sólo parecer tibio al tacto. Esto puede resultar en una quemadura si no se permite que el alimento se enfríe apropiadamente en el centro.

Cantidad



Dos papas toman más tiempo para cocinarse que una papa. Así como se aumenta la cantidad de alimento se incrementa el tiempo de cocción. Cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimento, tales como una o dos papas, no deje el horno desatendido. El contenido de humedad en el alimento puede disminuir y puede resultar un incendio.

Forma

Tamaños uniformes se calentarán más uniformemente. El final delgado de un muslo se cocinará mas rápido que un final carnoso. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes delgadas hacia el centro del plato y las piezas gruesas hacia la orilla.

Tamaño

Las piezas delgadas se cocinan más rápido que las piezas gruesas.

Temperatura para Empezar:

Los alimentos que están a temperatura ambiente toman menos tiempo para cocinarse que aquellos que están refrigerados o congelados.

Técnicas para Cocinar

Perforado

Los alimentos con piel o membrana deben ser perforados, abiertos o tener abierta una tira de piel antes de cocinar, para permitir que el vapor escape. Perfore las yemas y claras de los huevos enteros, almejas, ostiones, hígados de pollo, papas enteras y vegetales enteros. Las manzanas enteras o las papas sin pelar deben tener una tira de 2,5 cm de piel pelada antes de cocinarse. Perfore salchichas y embutidos. No cocine/recaliente huevos enteros con o sin cáscara. El vapor que se concentra en los huevos enteros puede provocar que estallen y, posiblemente, dañen el horno o provoquen lesiones. Es seguro recalentar huevos duros CORTADOS EN REBANADAS y cocinar huevos REVUELTOS.

Dorador

Los alimentos no tendrán la misma apariencia dorada que aquellos que son cocidos convencionalmente o aquellos alimentos que sean cocinados utilizando la característica de dorado.
Las carnes y aves pueden ser bañadas con salsa para dorar: salsa inglesa, salsa de barbacoa o la salsa para dorar con aplicador. Para usarlas combine la salsa para dorar con mantequilla o margarina derretidas; barnice las piezas antes de cocinarlas.
Para dorar panes o panecillos rápidos se puede usar azúcar obscura en la receta en lugar de azúcar granulada y se puede espolvorear la superficie con especies obscuras antes de hornear.

Espaciado

Alimentos individuales, tales como papas cocidas, panquecitos y aperitivos, se cocinarán más parejo si se colocan en el horno a distancias iguales. Cuando sea posible, disponga los alimentos en forma circular.

Técnicas para Cocinar *(continuación)*

Cubierta
Como en la cocina convencional, el vapor se evapora durante la cocción por microondas. Las tapas de las charolas o cubiertas de plástico son usadas para sellar ajustadamente. Cuando utilice envoltura plástica, ventile la cubierta plástica doblando parte de ella en una esquina del plato para permitir que el vapor escape. Afloje o retire la envoltura según indique la receta para el tiempo de reposo. Cuando quite la cubierta plástica así como cualquier tapa de cristal, tenga cuidado de quitarla alejada de usted para evitar quemaduras por vapor. Varios grados de retención de humedad se obtienen también usando papel encerado o toallas de papel.

Protección
Las áreas delgadas de carnes o aves se cocinan más rápido que las porciones carnosas. Para evitar la sobrecocción, estas áreas delgadas pueden ser protegidas con tiras de papel de aluminio. Pueden usarse palillos de dientes de madera para sostener al aluminio en su lugar.

⚠**PRECAUCIÓN** se debe tener cuidado cuando se utilice papel aluminio. Arcos eléctricos pueden ocurrir si el papel aluminio está muy cerca de las paredes o puerta del horno, lo cual puede dañarlo.

Tiempo de Cocción
Con cada receta se da un tiempo de cocción. El rango de tiempo compensa las diferencias incontrolables en las formas de los alimentos, la temperatura de inicio y las preferencias regionales. Siempre cocine los alimentos al tiempo mínimo de cocción dado en la receta y revise su grado de cocción. Si los alimentos están crudos, continúe cocinando. Es mas fácil añadir tiempo de cocción a un producto crudo. Una vez que los alimentos están sobrecocidos, nada se puede hacer.

Revolver
Normalmente es necesario revolver durante la cocción por microondas. Hemos usado las palabras “una vez”, “dos veces”, “frecuentemente” u “ocasionalmente” para describir la cantidad de veces que es necesario revolver.

Reacomodar
Reacomodar piezas pequeñas tales como partes de pollo, camarones, hamburguesas o cortes de puerco. Reacomode las piezas de las orillas al centro y piezas del centro a las orillas del plato.

Voltear
No es posible mezclar algunos alimentos para redistribuir el calor. A veces la energía del microondas se concentrará en un área del alimento. Para asegurar una cocción pareja, estos alimentos necesitan ser volteados. Voltee alimentos grandes, tales como asados o pavos medio giro mientras se cocinan.

Tiempo de Reposo
La mayoría de los alimentos continuarán cocinándose por conducción después de que el horno de microondas se apague; durante la cocción de la carne, la temperatura interna se incrementará de 3 °C a 8 °C (5°F a 15°F) si se permite el reposo, cubierto con papel de aluminio de 10 minutos a 15 minutos. Guisados y vegetales necesitan una cantidad menor de tiempo de reposo, pero este tiempo es necesario para permitir a los alimentos completar su cocción en el centro sin sobrecocinar las orillas.

Prueba de grado de cocción
Las mismas pruebas de grado de cocción usadas en la cocción convencional pueden ser usadas para cocinar con microondas. La carne está lista cuando el tenedor se encaja o desliza entre las fibras. El pollo está listo cuando sus jugos son amarillo claro o el muslo se mueve libremente. Los pescados están listos cuando se separa la carne y está opaco. Los pasteles están listos cuando se inserta un palillo o testeador de pasteles y sale limpio.

Sobre la Seguridad del Alimento y Temperatura de Cocción
- Revise los alimentos para ver si están cocinados a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura del los Estados Unidos.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

71 ˚C (160 ˚F) ...para carne de puerco fresco, carne molida, carne blanca de ave sin huesos, pescado, alimentos de mar, alimentos con huevos y alimentos preparados congelados.

74 ˚C (165 ˚F) ...para sobras, comidas listas para recalentar, comida refrigerada y comida fresca para llevar.

77 ˚C (170 ˚F) ...carne blanca de ave.

82 ˚C (180 ˚F) ...Carne roja de ave.

Para probar el grado de cocción, inserte un termómetro de carne en un área espesa o densa, lejos de la grasa o hueso. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que éste sea aprobado para el uso en horno de microondas.

Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas

Después de cocinar, el horno debe ser limpiado con un paño suave humedecido en agua jabonosa. Si el horno no se limplia ocasionalmente para eliminar la grasa, ésta puede acumularse y causar que el horno se llene de "humo" durante el uso.

ANTES DE LIMPIAR:
Desenchufar el horno de la toma de corriente de la pared. En caso de que sea imposible, dejar el horno abierto para impedir que se ponga en marcha de manera accidental.

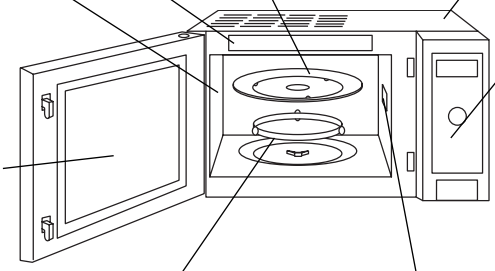
DESPUÉS DE LIMPIAR:
Asegúrese de volver a colocar el anillo giratorio y la bandeja de cristal en la posición correcta; después pulse el botón **Pausa**/**Cancelar** para borrar la ventana de visualización.

Etiqueta de Menú:
No la quite. Límpiela con un trapo húmedo.

Interior del horno:
Límpielo con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si fuese necesario. No utilice detergentes muy fuertes ni abrasivos.

Puerta de Horno:
Limpie con un trapo suave y seco cuando se acumule vapor en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno. Durante la cocción, especialmente en condiciones de mucha humedad, los alimentos liberan vapor. (Parte del vapor se condensará en las superficies más frías, como la puerta del horno. Esto es normal.)
La superficie interior está cubierta con una película que actúa como barrera contra el calor y el vapor. No la quite.

Bandeja de cristal:
Extráigala y lávela con agua jabonosa y tibia o en un lavavajillas.



Anillo giratorio y el suelo de la cavidad del horno:
Limpiar la superficie inferior del horno con agua con un detergente suave o un producto de limpieza de ventanas y secar. El anillo giratorio se puede lavar con agua con un detergente suave o con un producto para la limpieza de ventanas. Estas zonas se deberán mantener limpias para así evitar un ruido excesivo.

Las superficies exteriores del horno:
Límpielas con un trapo húmedo. Para impedir daños en las piezas en operación en el interior del horno, no debe permitir que el agua entre por las aperturas de ventilación.

Panel de Control:
* Cubierto con una película extraíble para impedir daños durante el envío. Pueden aparecer pequeñas burbujas debajo de esta película. *(Consejo – Para extraer la película, aplique cinta adhesiva transparente o de uso eléctrico en una esquina expuesta y jale suavemente.)*
* Si el panel de control se humedece, límpielo con un trapo seco y suave. No utilice detergentes muy fuertes ni abrasivos.

No quite la cubierta de la guía de las ondas:
Ésta es importante para mantener la cubierta limpia de la misma manera que el interior del Horno.

ES IMPORTANTE MANTENER EL HORNO LIMPIO Y SECO. LOS RESIDUOS Y LA CONDENSACIÓN DE VAPOR DEL ALIMENTO PUEDEN CAUSAR CORROSIÓN O ARCO ELÉCTRICO Y, POR ENDE, DAÑAR EL HORNO. DESPUÉS DE USAR EL HORNO, LIMPIE CON UN TRAPO SECO TODAS LAS SUPERFICIES, INCLUSO LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN, HENDIDURAS DEL HORNO Y DEBAJO DE LA BANDEJA DE CRISTAL.

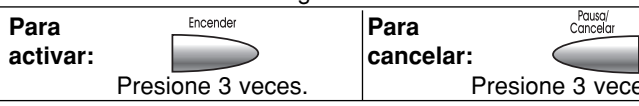
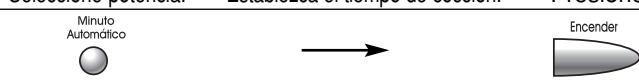
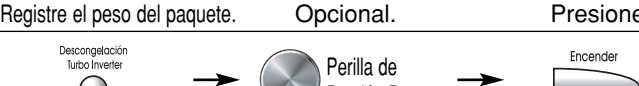
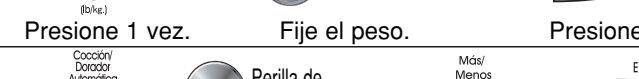
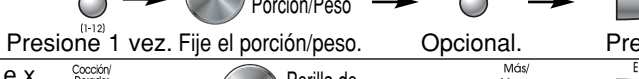
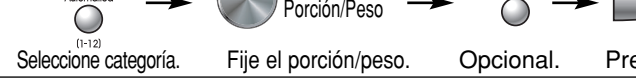
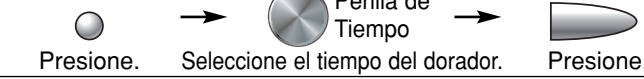
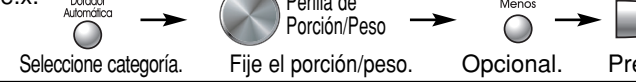
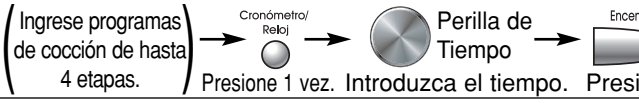
Antes de solicitar servicio técnico

Estas cosas son normales:

Mi horno de microondas causa interferencia con mi televisor.	En algunas radios y televisores puede ocurrir interferencia cuando cocine con su horno microondas. Esta interferencia es similar a la provocada por pequeños electrodomésticos como batidoras, aspiradoras, secadoras de aire, esto no indica ningún problema.
Se acumula vapor en la puerta del horno y aire caliente sale de las rejillas de ventilación.	Durante la cocción, los alimentos despiden vapor y aire caliente. La mayoría de este vapor es extraído por el aire que circula en la cavidad del horno, sin embargo, algo de vapor se condensará en las superficies frías tales como la puerta del horno. Esto es normal. Después de usarse, el horno debe limpiarse con un trapo seco (vea la página 27).

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
El horno no se pone en marcha.	El horno no está enchufado de manera segura.	Desenchufe el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a enchufar.
	El disyuntor (breaker) o el fusible se ha quemado o activado.	Reinicie el disyuntor (breaker) o reemplace el fusible.
	Existe un problema con la toma de corriente.	Enchufe otro electrodoméstico en la toma de corriente para verificar si está funcionado correctamente.
El horno no empieza a cocinar.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre bien la puerta del horno.
	El botón **Encender** no ha sido presionado.	Presione **Encender**.
	Ya se había introducido otro programa en el horno.	Presione **Pausa**/**Cancelar** para anular el programa anterior e introducir un programa nuevo.
	El programa no es correcto.	Programe otra vez de acuerdo con las Instrucciones de Operación.
	El botón **Pausa**/**Cancelar** se presionó accidentalmente.	Programar el horno otra vez.
La bandeja giratoria tambalea.	La bandeja giratoria no está colocada correctamente en el anillo giratorio o existen alimentos debajo del anillo giratorio.	Retire la Bandeja de Cristal y el anillo giratorio. Limpie con un paño húmedo y vuelva a colocar el anillo giratorio y la bandeja correctamente.
Cuando el horno está funcionando,la Bandeja de Cristal produce ruidos.	El anillo giratorio y el fondo del horno están sucios.	Limpie estas partes de acuerdo con Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas (vea la página 27).
La palabra “Child” aparece en la ventana de visualización.	El SEGURO DE NIÑOS fue activado al presionar el botón de **Encender** 3 veces.	Desactive el SEGURO al presionar el botón de **Pausa**/**Cancelar** 3 veces (vea la página 13).
El horno detiene la cocción y en la ventana de visualización aparece “H97” o “H98”.	La fuente de suministro de energía del horno ha fallado.	Contacte a su Centro de Servicio Técnico Autorizado.

GUÍA RAPIDA DE OPERACIÓN

Característica	Cómo proceder
Para Poner el Reloj en hora (☛ página 13)	
Para utilizar el seguro de Niños (☛ página 13)	
Para Ajuste de Potencia y Tiempo (☛ página 14)	
Minuto Automático (☛ página 14)	
Para utilizar Mantener Caliente (☛ página 14)	
Para Cocinar usando el botón de Palomitas (☛ página 15)	
Para Descongelar usando el botón Descongelación Turbo Inverter (☛ página 16)	
Para Recalentamiento usando el botón Recalentamiento de automático (☛página 18)	
Para Cocinar usando botón de auto cocción (☛ página 18)	
Para asar utilizando el Dorador (☛ página 20)	
Para asar utilizando el Dorador Automático (☛ página 21)	
Para Usar como cronómetro de cocina (☛ página 22)	
Para Establecer el tiempo de reposo (☛ página 22)	
Para Establecer Inicio tardío (☛ página 22)	

Especificaciones

		NN-GD568S
Fuente de energía:		120 V ~ 60 Hz, 20A
Consumo de energía:		10,4 Amps, 1,200 W
Potencia de Cocción:	Microondas*:	1,100 W
	Dorador:	1,100 W
Dimensiones Exteriores (Alto x Ancho x Fondo):		304 mm x 510 mm x 392 mm (12" x 20" x 15 1/2")
Dimensiones de la cavidad del horno (Alto x Ancho x Fondo):		217 mm x 359 mm x 352 mm (8 1/2" x 14 1/8" x 13 7/8")
Frecuencia de trabajo:		2,450 MHz
Peso Neto:		Aprox. 12,8 kg (28,2 lb)

*Determinado de acuerdo con procedimientos contemplados en la norma IEC.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Registro de Usuario

El número de serie de este producto puede ser encontrado en la parte de atras de la cubierta. Debería anotar el número de modelo y número de serie de este horno en el espacio indicado y guardar este libro como un registro permanente de su compra para futuras referencias.

Número de modelo:_____

Número de serie: _____

Fecha de Compra: _____

Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, China 201203
Sitio web: http://panasonic.net